

HK854220XB

Gebruiksaanwijzing

User manual

Notice d'utilisation

Benutzerinformation

Keramische
inductiekookplaat
Ceramic glass induction
hob
Table de cuisson
vitrocéramique  
induction
Induktions-
Glaskeramikkochfeld

Wij danken u voor uw keuze voor een van onze producten van hoogwaardige kwaliteit.

Lees deze gebruiksaanwijzing alstublieft zorgvuldig door, zo kunt u zeker zijn van optimale en professionele prestaties van uw apparaat. De handleiding zal u in staat stellen om alle processen perfect en op de meest efficiënte wijze te laten verlopen. Wij adviseren u deze handleiding op een veilige plaats te bewaren, dan kunt u hem te allen tijde raadplegen. Geef deze handleiding ook aan een eventuele toekomstige eigenaar van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	2	Slot	10
MONTAGE-INSTRUCTIES	4	De kinderbeveiliging	10
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6	OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)	11
BEDIENINGSINSTRUCTIES	7	NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	11
In- en uitgeschakeld	7	ONDERHOUD EN REINIGING	13
Schakelt de oven uit	7	PROBLEMEN OPLOSSEN	13
Temperatuurstelling	8	MILIEUBESCHERMING	15
Automatisch opwarmen	8	Verpakkingsmateriaal	15
De powerfunctie in- en uitschakelen	9		
Timer gebruiken	9		
STOP+GO	10		

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid



WAARSCHUWING!

Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Veiligheid kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het aan staat.

**WAARSCHUWING!**

Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

**WAARSCHUWING!**

Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramische oppervlak kan beschadigd raken als er voorwerpen op vallen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de glaskeramische plaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Laat kookgerei niet droogkoken, om schade aan het kookgerei en het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- De ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorzijde van het onderliggende apparaat mag niet worden afgedekt.

**WAARSCHUWING!**

Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES



Noteer voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje. **Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell HK854220X-B		Prod.Nr. 949 593 273 01	
Typ 58 GBD C2 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		  	

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasma-
chine of oven!

Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.



WAARSCHUWING!

Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

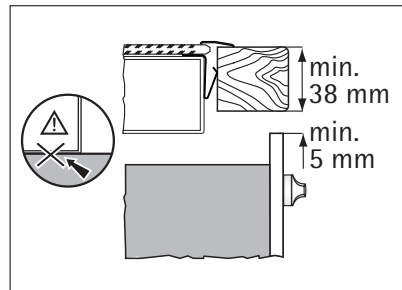
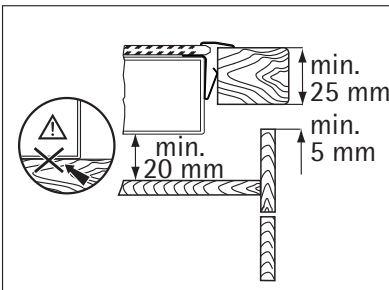
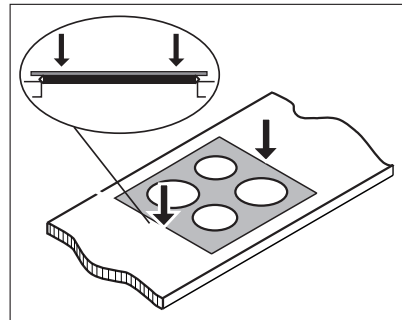
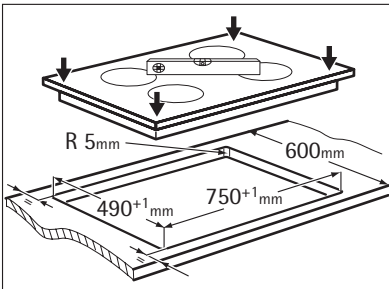
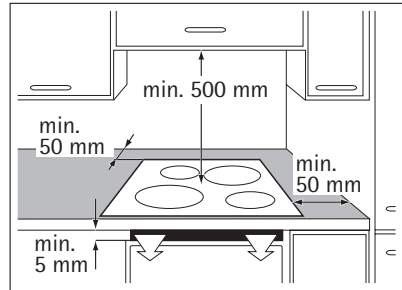
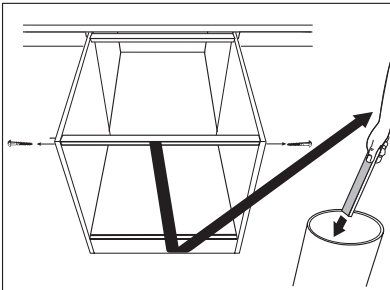
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klem aansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.

- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger). Neem contact op met onze serviceafdeling.

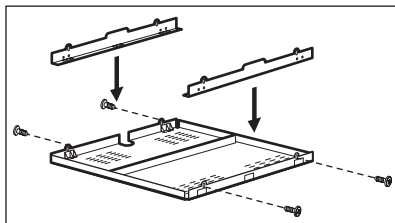
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Montage

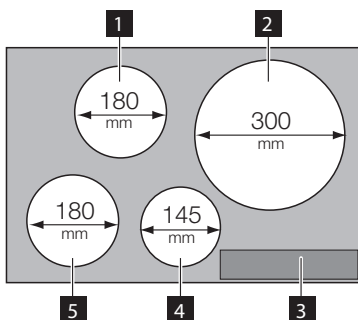


i Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



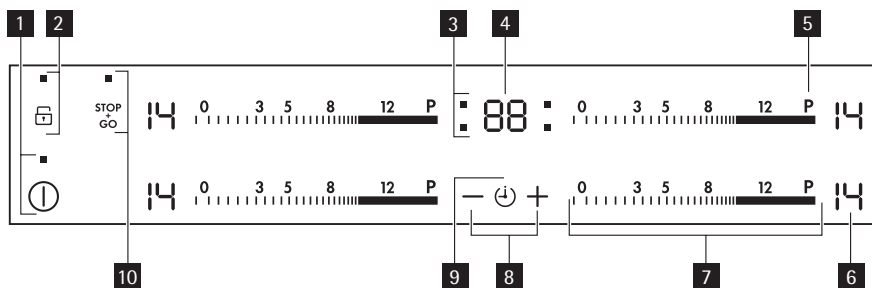
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone 1800 W met powerfunctie 2800 W
- 2** Inductiekookzone 2400 W met powerfunctie 3700 W
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone 1400 W met powerfunctie 2500 W
- 5** Inductiekookzone 1800 W met powerfunctie 2800 W

Uitrusting bedieningsveld

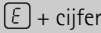
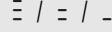


Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen.

	Sensorveld	te kiezen
1	ⓘ	schakelt de kookplaat in en uit
2	🔒	schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit
3	Kookzoneweergaven van timer	tonen voor welke zone u de tijd instelt
4	Timerdisplay	toont de tijd in minuten

	Sensorveld	te kiezen
5	P	Schakelt de powerfunctie in
6	Een kookstanddisplay	toont de kookstand
7	Bedieningsstrip	Bedieningsknop brander
8	+ / -	tijdsinstellingen verhogen of verlagen
9		Kookzone selecteren
10		schakelt in en uit STOP+GO

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld
	De kookzone werkt
	Warmhoudfunctie /  is ingeschakeld
	De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
	Powerfunctie is ingeschakeld
	Er is een storing
	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): kookzone is nog warm / warmhoudstand / restwarmte
	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst
	Automatische veiligheidsuitschakeling is actief

OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 \  = \  Gevaar van brandwonden door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitgeschakeld

Raak  gedurende 1 seconde aan om het apparaat in- en uit te schakelen.

Schakelt de oven uit

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.

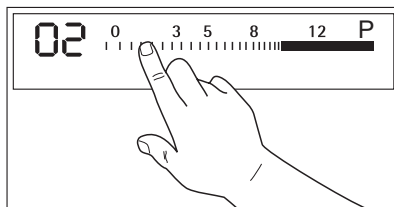
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u een of meer sensorvelden door voorwerpen hebt bedekt (een pan, doeken, enz.) langer dan 10 seconden. Het geluid blijft klinken totdat u het voorwerp hebt weggenomen.
- de kookplaat raakt oververhit (bijv. wanneer een pan droogkookt). Voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt moet de kookzone zijn afgekoeld.
- u gebruikt ongeschikt kookgerei. **[F]** gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u hebt een kookzone niet uitgeschakeld of hebt de kookstand niet gewijzigd. Na enige tijd gaat **[]** branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld. Zie tabel.

Automatische uitschakeltijden

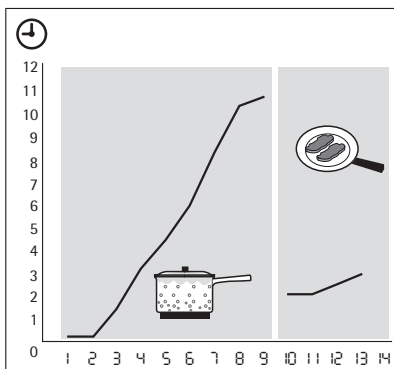
Temperatuurinstelling	[] [1] - [3]	[4] - [6]	[7] - [8]	[9] - [14]
Wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Temperatuurinstelling

Raak de bedieningsstrip daar aan waar de gewenste kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



Automatisch opwarmen



U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie grafiek) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Druk op **P** (**P** verschijnt op de display).
2. Raak onmiddellijk de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden **[R]** verschijnt op de display.

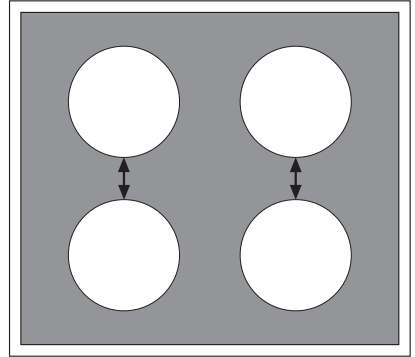
Wijzig de kookstand om de functie te stoppen.

De powerfunctie in- en uitschakelen

De powerfunctie geeft gedurende max. 10 minuten extra vermogen aan een inductiekookzone. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar $\boxed{14}$. Om te starten raakt u **P** aan, hierna $\boxed{P}$ gaat branden. Om te stoppen stelt u een kookstand in tussen $\boxed{1}$ en $\boxed{14}$.

Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die als een paar samenwerken (zie afbeelding). De powerfunctie zorgt voor een maximaal vermogen voor één kookzone in het kookpaar en verlaagt automatisch de tweede kookzone tot een lager vermogen. Het display voor de verlaagde zone wisselt.



Timer gebruiken

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor één kooksessie.

Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de temperatuur instellen voordat of nadat u de timer hebt ingesteld.

- **kookzone selecteren:** raak $\odot$ net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **De timer met aftelfunctie starten:** Raak $+$ van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd terug.
- **Resterende tijd controleren:** selecteer de kookzone met $\odot$. Het lampje van de kookzone knippert sneller. De resterende tijd verschijnt.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met $\odot$ raak $+$ of $-$ aan.
- **Timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met $\odot$. Raak $-$ aan. De resterende tijd telt af tot 00. Het lampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook $+$ en $-$ gelijktijdig aanraken.

Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat 00 knipperen. Kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Geluid uitschakelen:** raak $\odot$ aan

CountUp Timer (Timer met optelfunctie)

Gebruik de CountUp Timer om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **Selectie van de kookzone (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak $\odot$ net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.

- **Starten van CountUp Timer:** door — van de timer aan te raken gaat UP branden. Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd op, waarbij het display schakelt tussen UP en verstreken tijd (minuten)
- **Verstreken tijd controleren:** selecteer de kookzone met . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De verstreken tijd verschijnt.
- **Stoppen van CountUp Timer:** selecteer de kookzone met en raak + of — aan om de timer uit te schakelen. Het lampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd te selecteren. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat knipperen.

- **Geluid uitschakelen:** raak aan

STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in voor een warmhoudstand ().

Als loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

stopt de timerfunctie niet.

- Raak **voor het activeren** van deze functie aan. gaat aan.
- Raak **voor het uitschakelen** van deze functie aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Raak om deze functie te starten aan. Het symbool verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt. Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in.**
- 4 seconden aanraken Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in.** 4 seconden aanraken Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met . Het symbool gaat branden.
- 4 seconden aanraken **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het apparaat inschakelen.
- Wanneer u de kookplaat uitschakelt met , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak ① 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  aan,  l gaat aan, het geluid is uit.

Als deze functie is ingeschakeld, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u ① aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak ① 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  l gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Kookgerei voor inductiekookzones



Bij inductiekoken wekt een krachtig elektromagnetisch veld een vrijwel onmiddellijke warmte in het kookgerei op.

Kookmaterialen

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, een meerlaags bodem (door de fabrikant specifiek gekenmerkt als geschikt).
- **niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als ...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd..
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



De **bodem van het kookgerei** moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen kookgerei : Inductiekookzones passen zich automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Het magnetische deel van de bodem van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben van ca. $\frac{3}{4}$ van de grootte van de kookzones.

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)



Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone zichzelf eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. De verwarmingstijdsreductie wordt bepaald door het kookniveau en de kooktijd.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Tem- pera- tuurin- stel- ling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
U 1	Bereide gerechten warmhouden	naar be- hoefte	Afdekken
1-3	Hollandaise saus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis Reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
5-7	Groenten stomen, vis smoren vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
9-12	Licht gebraden: kalfsoester, kalfs cordonbleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar be- hoefte	Halverwege de bereidingstijd om- draaien
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd om- draaien
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamide



Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Geluiden tijdens de werking

Als u een van de volgende geluiden hoort

- krakend geluid: kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen (sandwichconstructie).

- fluiten: u gebruikt een of meer kookzones op hoog vermogen, en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- zoemen: u kookt op hoog vermogen.
- tikken: er vinden elektrische schakelprocessen plaats.
- sissen, zoemen: de ventilator is aan.

De geluiden zijn normaal en geven geen defecten aan.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden**.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek**.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	• Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk "Bediening van het apparaat".
Er klinkt een geluid als het apparaat is uitgeschakeld.	Een of meer sensorvelden zijn bedekt. Maak de sensorvelden vrij.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
De restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De kookzone is niet heet omdat deze slechts kort was ingeschakeld. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de Klantenservice.
De kookstand wisselt	Het vermogensbeheer is actief. Zie hoofdstuk "Vermogensbeheer".
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden.	U hebt ① afgedekt. Maak het sensorveld vrij.
 gaat branden	- De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in. - Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. Schakel de kookzone uit. Schakel de kookzone weer in.
 gaat branden	- Geen pan op de kookzone. Zet een pan op de kookzone. - Geen correcte pan. Gebruik een geschikte pan. - De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet de pan op een kleinere kookzone.
 en een cijfer gaan branden.	Het apparaat heeft een storing. Koppel het apparaat enige tijd los van de elektrische voeding. Haal de zekering uit de zekeringenkast in uw huis. Zet de zekering terug. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er een pan is drooggekookt of omdat u een ongeschikte pan heeft gebruikt. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder de hete pan. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden opnieuw in.  zou moeten verdwijnen, restwarmte-indicatie kan blijven staan. Laat het kookgerei afkoelen en controleer het aan de hand van het hoofdstuk "Kookgerei voor de inductiekookzone".
Er klinkt geen signaal wanneer u de toetsen van het bedieningspaneel aanraakt	De signalen gaan uit. Schakel de signalen in.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven. Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Thank you for choosing one of our high-quality products.

To ensure optimal and regular performance of your appliance please read this instruction manual carefully. It will enable you to navigate all processes perfectly and most efficiently. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

We wish you much joy with your new appliance.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	16	STOP+GO	24
INSTALLATION INSTRUCTIONS	17	Lock	24
PRODUCT DESCRIPTION	20	The child safety device	24
OPERATING INSTRUCTIONS	21	OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)	24
On and Off	21	HELPFUL HINTS AND TIPS	25
Automatic Switch Off	21	CARE AND CLEANING	26
The heat setting	22	WHAT TO DO IF...	27
Automatic Heat Up	22	ENVIRONMENT CONCERNS	28
Switching on and off the power function	22	Packaging material	28
Using the Timer	23		

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety



WARNING!

Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it is on.

**WARNING!**

Start the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepan lids, on the cooking surface, as they can become hot.
- Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

**WARNING!**

Fire danger! Overheated fats and oils can catch fire very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if you move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass ceramics.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not cover the parts of the appliance with aluminium foil.
- Do not cover the ventilation space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it.

**WARNING!**

If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. **The rating plate of the appliance is on its lower casing.**

Modell HK854220X-B	Prod.Nr. 949 593 273 01
Typ 58 GBD C2 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE 

Safety instructions



WARNING!

You must read these!

Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.

Only an authorised service technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.

Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!

Keep the minimum distances to other appliances and units!

Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!

Protect the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!

Seal the appliance to the work top with no space left with a correct sealant!

Protect the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!

Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.



WARNING!

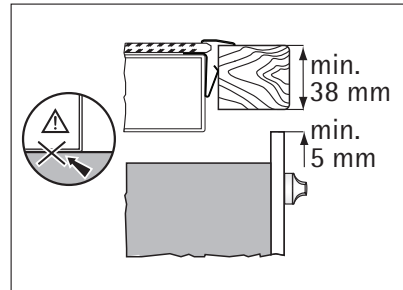
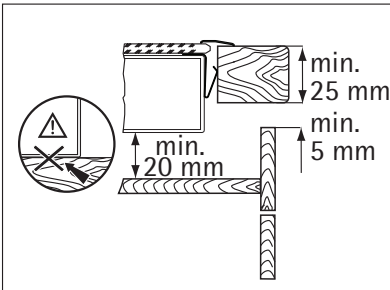
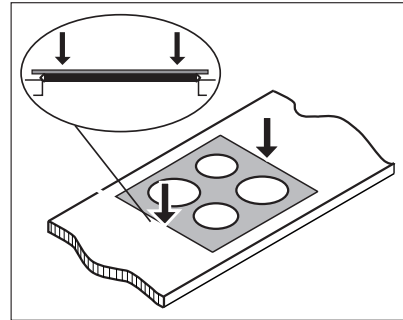
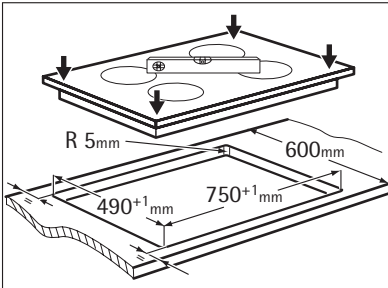
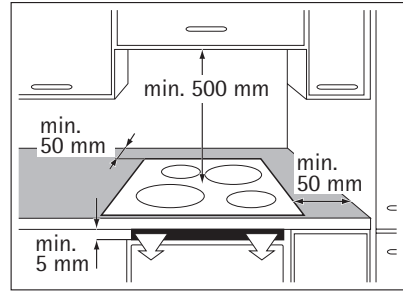
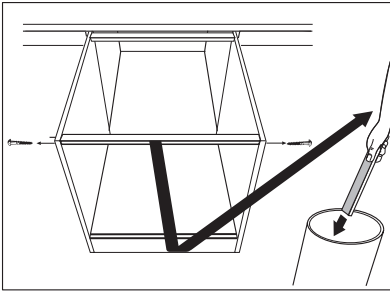
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single-phase or two-phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Force Centre.

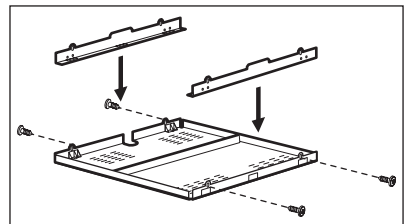
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Assembly

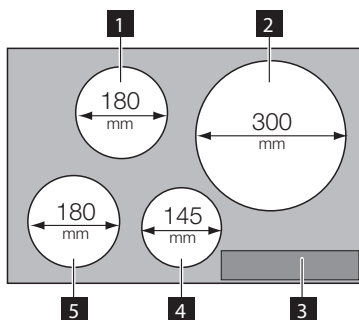


If you use a protection box (additional accessory), the front ventilation space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.



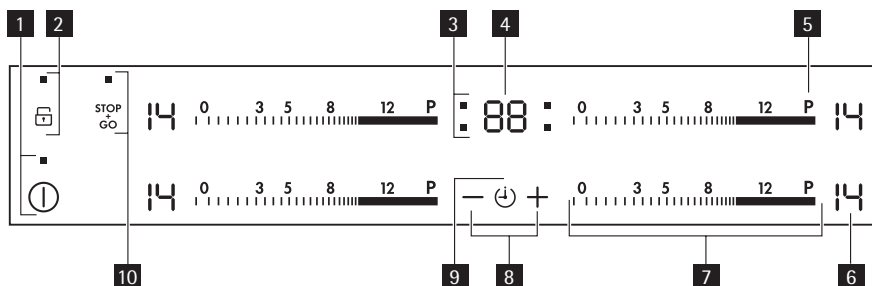
PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone 1800W, with the Power function 2800W
- 2** Induction cooking zone 2400W, with the Power function 3700W
- 3** Control panel
- 4** Induction cooking zone 1400 W, with Power function 2500W
- 5** Induction cooking zone 1800W, with the Power function 2800W

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. Indicators, displays and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	①	starts and stops the hob
2	🔒	starts and stops the key lock or child lock
3	cooking zones' indicators of timer	shows for which zone you set the time
4	the timer display	shows the time in minutes
5	P	starts the Power function
6	a heat setting display	shows the heat setting
7	a control bar	to set the heat setting
8	+ / -	increases or decreases the time
9	🕒	selects the cooking zone
10	STOP GO	starts and stops STOP+GO

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is off
-	The cooking zone operates
	Keep Warm / ^{STOP} function is on
	The automatic heat-up function is on
	Power function is on
+ digit	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): still cooking / keep warm / residual heat
	Lock/Child safety function is on
	Cookware unsuitable or too small or no cookware on the cooking zone
	The automatic switch off is on

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

On and Off

Touch for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

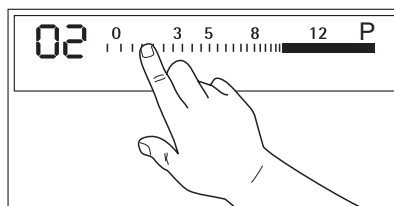
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- you use incorrect cookware. comes on and after 2 minutes the cooking zone stops automatically.
- you do not stop a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the hob stops. See the table.

Automatic Switch Off times

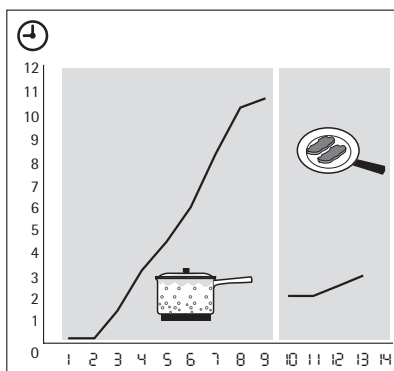
Heat setting	0 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 14
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

Touch the control bar at the heat setting.
Change to the left or the right, if it is necessary.
Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the graphic), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch **P** (**P** comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds **H** comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

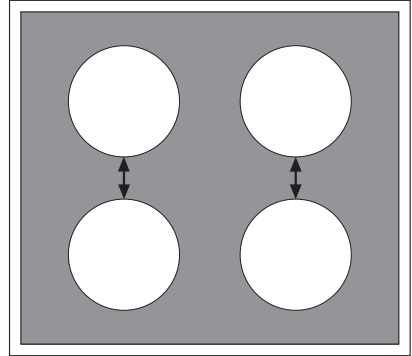
Switching on and off the power function

The power function gives more power to an induction cooking zone for no longer than 10 minutes. After that time, the induction cooking zone automatically sets back to **14**.

To start it, touch **P** and **P** comes on. To stop it, set a heat setting between **1** and **14**.

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the figure). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair and automatically decreases in the second cooking zone to a lower power level. The display for the reduced zone alternates.



Using the Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for one cooking session.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **Selection of the cooking zone:** touch $\odot$ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **Starting the Count Down Timer:** touch $+$ of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts down.
- **Checking the remaining time:** select the cooking zone with $\odot$. The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- **Changing the Count Down Timer:** select the cooking zone with $\odot$ touch $+$ or $-$.
- **Stopping the timer:** select the cooking zone with $\odot$. Touch $-$. The remaining time counts backwards to 00. The indicator of the cooking zone goes out. To switch off You can also touch $+$ and $-$ at the same time.

When the time elapses, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone switches off.

- **Stopping the sound:** touch $\odot$

CountUp Timer (Count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **Selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate):** touch $\odot$ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **Starting the CountUp Timer:** touch $-$ of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts up, display switches between UP and time elapsed (minutes)
- **Checking the elapsed time:** select the cooking zone with $\odot$. The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the elapsed time.
- **Stopping the CountUp Timer:** select the cooking zone with $\odot$ and touch $+$ or $-$ to switch off the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while cooking zones do not operate. Touch . Touch **+** or **-** of the timer to select the time. When the time elapses, the sound operates and flashes.

- **Stopping the sound:** touch

STOP+GO

The function sets all cooking zones that operate to a Keep Warm setting ().

When operates, you cannot change the heat setting.

does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch . comes on.
- **To deactivate** this function touch . The heat setting that you set before comes on.

Lock

You can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds.

The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

- Start the hob with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Switching off the child safety device

- Start the hob with . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Overriding the child safety device for one cooking session

- Start the hob with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in less than 10 seconds.** You can operate the hob.
- When you stop the hob with , the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on. Touch **+**, comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down

- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch  ,  comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Cookware for induction cooking zones



In induction cooking a powerful electromagnetic field generates an almost instant heat inside the cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, a multi-layer bottom (marked as correct by a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting..
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions : induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit. But, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter of approximately 3/4 of the cooking zones.

Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone switches itself off earlier than count down timer signal. The heating time reduction depends on cooking level and cooking time.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

The Power function is suitable for heating large quantities of water.

Information on acrylamides



According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Operating noises

If you can hear

- cracking noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistling: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to any defects.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.

Always use cookware with clean bottom.



WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot start the appliance or operate it.	• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel • Start the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • The child safety device or key lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating the appliance.
A sound operates when the appliance is off.	You covered one or more sensor fields. Uncover the sensor fields.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone is supposed to be hot, speak to the After Sales Service.
Heat setting alternates	The Power management is active. See the section Power management.
A sound operates and appliance starts and stops again. After 5 seconds one more sound operates.	You covered ①. Uncover the sensor field.
 comes on	• The automatic switch-off operates. Stop the appliance and start it again. • Overheating protection for the cooking zone operates. Switch off the cooking zone. Switch on the cooking zone again.
 comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.

Problem	Possible cause and remedy
 and number come on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If  comes on again, speak to the after sales service.
 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry or you use not correct cookware. Overheating protection for the cooking zone operates. The automatic switch-off operates. Switch off the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds switch on the cooking zone again.  should disappear, residual heat indicator can stay. Cool down the cookware and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.
There is no signal when you touch panel keys	The signals are off. Switch on the signals.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Guarantee/Customer Service Centres

EURO-LINE APPLIANCES

LENGTH OF WARRANTY	EURO-LINE WILL PAY FOR:
TWO YEAR FULL WARRANTY from original date of purchase, including parts and labour, to the first purchaser of this appliance	Replacement parts and/or labour to repair defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Euro-Line company (unless advised otherwise).

THIS GUARANTEE DOES NOT COVER COMMERCIAL USE.

The name Euro-Line Appliances, for service matters, incorporates work performed by authorized service agents or service companies.

EXCEPTIONS:

EURO-LINE APPLIANCES WILL NOT PAY FOR THE FOLLOWING SERVICE CALLS:

- 1. To install or correct the installation of an appliance
- 2. To instruct the use of an appliance.
- 3. To replace house fuses, re-set circuit breakers or correct house wiring.
- 4. To correct house plumbing.
- 5. To clean drains, filters or garbage disposers.
- 6. To repair an appliance if it fails due to misuse or abuse.

EURO-LINE APPLIANCES WILL NOT PAY WHEN THE FOLLOWING OCCURS:

- 1. Damage resulting from fires, acts of God, alteration, improper installation, or installation not in accordance with local building codes.
- 2. Pickup or delivery of major appliances requiring service. The appliances are designed to be repaired in the home. However, Euro-Line will not be responsible for travelling and labour costs if the customer lives in excess of 50 km/30 miles, or if the travel time is in excess of 30 minutes from the nearest service center. Any excess to this will not be covered by the warranty.

In no event, will Euro-Line be responsible for incidental or consequential damages. For warranty service and parts, contact **EURO-PARTS**. Service will be provided during normal business hours. Should you have a service problem that is not resolved locally, contact:

For Service and Parts Contact:

EURO-PARTS, USA	EURO-PARTS, CANADA	EURO-LINE APPLIANCES
Tel: 1-800-561-4614	Tel: 1-800-678-8352	1-800-421-6332
Fax: 1-519-528-5001	Fax: 1-519-528 5001	Tel. Direct: 1-905-829-3980
		Fax: 1-905-829-3985

User Instructions & Installation Manual

Service & Repair

To save you time and money please have the following information ready in case you have to call for service:

- Name of the dealer from whom you purchased the appliance.
- Model number (shown on the rating plate)
- Serial number (shown on the rating plate)
- Date of purchase.

You should also retain the original purchase receipt to support any claim made under the warranty. (We suggest you staple the receipt to this page).

If service is required, contact the Service Center:

EURO-PARTS, CANADA	EURO-PARTS, USA
Tel: 1 800 678 8352	Tel: 1-800-561-4614
Fax: 1-519-528-500	Fax: 1-519-528-5001

DISTRIBUTED BY: EURO-LINE APPLIANCES 2278 SPEERS ROAD OAKVILLE,
ONTARIO CANADA L6L 2X8 1-800-421-6332 Tel: 905-829-3980 Fax:
905-829-3985 www.euro-line-appliances.com